

提供期間：2026年1月9日～1月31日
Period: 2026.1.9 ~ 1.31

DE VAERT

ALL DAY DINING

DINNER BUFFET

ディナービュッフェ

数々のお料理をビュッフェスタイルでおたのしみください。

Please enjoy your breakfast, Western, Japanese and Chinese buffet.

金・土・日・祝日
Friday, Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人（お一人様）—— ¥7,000
Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳）—— ¥3,500
Child (4-12 Years)



Cold dishes

- 白かぶのムース
White Turnip Mousse
- ほうれん草とりんごのスムージー
Smoothie with Spinach and Apples
- ソーセージポテトパイ
Sausage and Potato Pie
- ムール貝のラビゴットソース
Chilled Mussels in Ravigote Sauce
- 牛肉のカルパッチョ
Beef Carpaccio
- 風車豚のハムと旬野菜のマリネ
Marinated Ham and Seasonal Vegetables
- クリームチーズのサーモンロール
Salmon Roll with Cream Cheese
- 海鮮と野菜のサンバルソース
Shrimp and Vegetables in Sambal Sauce
- 合鴨の燻製
Smoked Duck
- ディ・パート特製オープンサンドイッチ
Baguette Open Sandwich
- サラダバー
Salad Bar
- オリジナルスイーツコレクション
Original sweets collection
- プチフランス・バケット・デニッシュ
Small french bread・Baguette・Danish
- コーヒー・紅茶・ソフトドリンク
Coffee・Tea・Softdrinks

Hot dishes

- 白菜のクリームスープ
Cream of Napa Cabbage Soup
- スパイシーカレーソース＆ライス
Spicy Curry Sauce
- カリフラワーと蓮根のグリル パーニャカウダーソース
Grilled Cauliflower and Lotus Root with Bagna Cauda Sauce
- 芽キャベツとベーコンのグラタン
Gratin of Brussels Sprouts and Bacon
- キノコとチーズのジャンボオムレツ
Mushroom and Cheese Omelet
- サーモンのオープン焼き オランダーズソース
Oven Roasted Salmon with Hollandaise Sauce
- 鱧と冬野菜のベニエ
Beignets of Pike Conger and Winter Vegetables
- 水餃子
Boiled Dumplings
- 糯米焼売
Sticky Rice Dumplings
- 豚肉と大根餅の甘酢炒め
Stir-Fried pork with Sweet and Sour Turnip
- 三角春巻
Triangular Spring Rolls
- シュクメルリ
Triangular Spring Rolls
- パスタボロネーゼ
Pasta with Bolognese Sauce

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- 海老とサーモンのグリル
Grilled Shrimp and Salmon
- 国産牛のステーキ
Beef Steak
- 今月のデザート
Dessert of the Month